

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 100 Groschen. Danzig 10 bzw. 70 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold p.

Nr. 2. Bromberg, den 19. Januar 1930.

Ernährungsfragen.

Von Dr. Wilfing,
ehem. Direktor der Wiesenbauschule Bromberg. *)

Des Menschen Streben geht nach Wahrheit! Die Wahrheit möchte er wissen, den „Zusammenhang aller Dinge" möchte er erkennen; — viele, viele Jahrtausende streben und ringen die Menschen darnach; wie oft wurden sie in den Glauben versetzt: nun haben wir wenigstens in diesem Punkte Klarheit! Und dann trat wieder irgendwo ein Gelehrter auf, der überzeugend nachwies: Was wir bisher als Wahrheit annahmen, ist ein Irrtum!

Wie viele Jahrzehnte hat man uns gelehrt, daß jedes Element (einfacher Körper) aus „Atomen" zusammengesetzt, und daß das Atom das denkbar kleinste Teilchen dieses Körpers sei. Und jetzt beweist uns die fortgeschrittene Naturlehre, daß auch das Atom ein zusammengesetzter Körper ist, der aus einem Kern und einem oder mehreren „Elektronen" bestehe, die — wunderbarerweise — fortgesetzt den Kern umkreisen; ja, daß die verschiedenen Stoffe sich nach der Zahl ihrer Elektronen unterscheiden! Also jeder Körper eine elektrische Batterie.

Wenn eine solche neue Erkenntnis auftaucht und sich als „richtig" erweist, muß oft das ganze Gebäude der „wissenschaftlichen Theorie" umgearbeitet werden. Es ergeben sich vielfach dabei neue Gesichtspunkte für die Praxis, neue Erfindungen werden gemacht, und man verzeichnet wieder einmal einen „Fortschritt". Die große Masse des Volkes staunt und glaubt verwundert: nun geht's doch bald nicht mehr weiter; jetzt wissen wir doch bald alles. Und wie mancher, der etwas Schule besucht und einige Bücher „kapiert" hat, ist stolz auf sein Wissen und glaubt, nun könne ihm keiner mehr „etwas vormachen".

Der Fachgelehrte dagegen ist sehr bescheiden, hält sein reiches und tiefes Wissen, in emsiger Lebensarbeit erworben, wie Salomo für „Stückwerk" und seufzt bei jedem „Fortschritt": Wie wenig ist es doch, was wir wissen; wie weit noch sind wir von der Wahrheit entfernt.

Auch in der Erkenntnis der natürlichen Lebensbedingungen des Menschen, des Tieres, der Pflanze lernten wir in den letzten Jahrzehnten fortgesetzt um; fortgesetzt wird am Bau unserer Wissenschaft geändert, abgerissen und neugebaut.

Die Entdeckung, daß das „reine" Sonnenlicht nicht nur aus den farbigen Strahlen des Regenbogens zusammengesetzt sei, sondern daß auch noch — für das menschliche Auge unsichtbare — andere Strahlen (ultraviolette z. B.) darin enthalten seien, führte bald dazu, auch die Wirkung dieser Strahlen zu erkennen und nutzbar zu machen. Kurz nachdem entdeckten einige Forscher in fast allen organischen Körpern besonders eigenartig wirkende Stoffe oder Kräfte, welche zum „Leben" unbedingt erforderlich sind, die Vitamine. Die Erkenntnis von den Vitaminen eröffnet uns neue besondere Einblicke in das Ernährungswesen.

Bekanntlich hat man den verschiedenen Vitaminen, je nach ihrer Wirkung, den Namen von Buchstaben gegeben. Das Vitamin A bewahrt den Körper vor Wachstumsstörungen; man kann auch sagen: es fördert das Wachstum; das Vitamin B verhütet nervöse Störungen und C schützt vor bestimmten Krankheiten (Skorbut usw.) Eine genaue Erforschung des Wesens aller dieser Vitamine ist noch nicht geglückt; wir sind noch nicht so weit, daß wir etwa die Vitamine auf Flaschen gezogen kaufen könnten.

Aber, wir wissen doch schon ziemlich viel davon. Es ist erkannt worden, daß das Vitamin A durch Bestrahlung durch die Sonne oder mit ultravioletten Strahlen entsteht. Ob es sich dabei um mehrere oder nur um einen Nahrungsbestandteil handelt, ist noch nicht geklärt. Eigenartig aber erscheint es, daß sich dieses Vitamin besonders reich in tierischen Fetten vorfindet, dagegen nicht in pflanzlichen Fetten.

Das läßt uns verschiedene Erscheinungen im Leben der Tiere und Menschen nunmehr näher erklärlich finden: die Butter hat einen bedeutend höheren Nährwert als die Margarine.! Selbst wenn beide genau denselben Prozentgehalt an Fett haben; denn Butter enthält von Natur aus das Vitamin verschiedenster Art, weil die Milch ja dem Jungtiere alles geben muß, was zum Leben und zum Wachstum notwendig ist.

Man versucht ja nun, dem Mangel der Margarine durch künstliche Bestrahlung abzuhelfen. Wie weit man dazu imstande ist, dies mit gleichmäßigem und meßbarem Erfolg zu tun, steht noch dahin.

Nun aber wird uns auch klar, warum die Menschen der kalten Zone ein so starkes Bedürfnis nach tierischem Fett haben, daß sie mit Vorliebe den Fischtran trinken. Die Sonnenbestrahlung, welche ihnen einen Teil der Vitamine A im Körper erzeugen würde, ist in diesen Erdteilen sehr gering. Die Menschen müssen daher durch die massenweise Zufuhr von tierischem Fett diesen Mangel ersetzen, und deshalb nehmen sie den Tran, weil sich gezeigt hat, daß der Fischtran (Lebertran!) sehr reich damit versehen ist.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

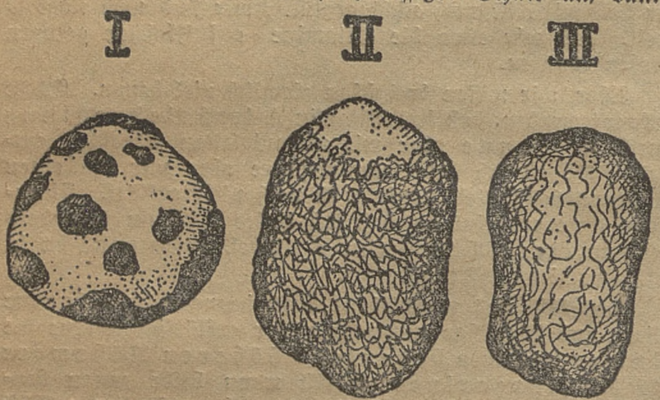
Andererseits fällt uns auf, daß die Menschen in der heißen Zone ihren Fettbedarf am liebsten mit pflanzlichen Fetten stillen. In den südeuropäischen Ländern kocht und brät man mit Vorliebe in Öl; und die Schwarzen Afrikas essen am liebsten das Öl der Ölpalme. Die Sonne bewirkt in diesen Gegenden durch ihre starke Bestrahlung das ganze Jahr hidurch eine Anreicherung von Vitaminen A im Körper selbst ohne äußere Zufuhr durch die Nahrung, sodaß sie für tierisches Fett kein Bedürfnis haben.

Wie kommt es nun, daß gerade die Fische einen solchen Reichtum dieses Vitamins aufweisen? Vielleicht liegt die Erklärung darin, daß die hellen — sichtbaren — Strahlen des Sonnenlichtes nur bis zu einer gewissen Tiefe in das Wasser eindringen, daß aber die unsichtbaren Strahlen — ultraviolette — bis in die tiefsten Tiefen vordringen können. Die meisten Fische halten sich in der Tiefe auf und kommen nur zu Zeiten hoch. Sie werden also durch die ultravioletten Sonnenstrahlen zu starken Vitaminträgern.

(Schluß folgt.)

Landwirtschaftliches.

Schalenerkrankungen der Kartoffel. Diejenige Schalenkrankheit der Kartoffel, die ohne Zweifel am meisten in die Augen fällt, ist der Schorf, in manchen Gegenden auch Pocken genannt. Die sonst mehr oder weniger glatte Schale ist hier mit schwarzen Wucherungen bedeckt, die der Knolle ein häßliches Aussehen geben. Für Speisezwecke bedeutet der Schorf aber mehr als nur einen Schönheitsfehler, weil es beim Schälen viel mehr Abfall gibt und auch der Aufbewahrungswert leidet. Für Saatzwecke spielt der Schorf kaum eine Rolle, weil er sich nicht nur nicht vererbt, sondern aus einer schorfbehafteten Mutter können sogar glattschalige Knöllchen hervorgehen. Daraus sieht man, daß es am Boden liegen muß, und zwar an seiner basischen Beschaffenheit, welche die Vermehrung von bestimmten Bakterienarten bevorzugt. Diese versuchen nun, in die Knolle einzubrechen, werden aber durch die Schorfzellen wieder herausgedrängt, ähnlich wie die weißen Blutkörperchen Gifte aus der menschlichen Blutbahn drängen (Eiter). Es stellen also die Schorfwucherungen eine Art Selbstschutzvermögen der Kartoffel dar. Das meiste, was man als Schorf zu sehen bekommt, ist nur „Scheinschorf" aller Formen. Er fängt mit netziger oder aufgesprungener oder flach rissiger Schale an, dann



kommen noch schuppige oder tiefrissige Formen ohne Erreger vor. Der echte Schorf ist entweder Strahlenpilzschorf (act.) (Abb 1) oder Schwammschorf (spong.). Letzterer dringt tiefer und hat scharf begrenzte Pusteln, aus denen ein Pulver zerstäubt. Dieser bösartige Schorf kommt zum Glück mehr im Auslande vor. Wer viel kalkt, kann vom zweiten Jahre ab auf längere Zeit viel mit Schorf zu schaffen haben, hier empfiehlt man dann saure Düngemittel und Gründüngung. Kleinere Veränderungen der sonst glatten Schale bezeichnet man mit Grind. Da ist zunächst der Schwarzgrind zu beschreiben. An der Schale haften schwarze Gebilde, die wie Dungstückchen aussehen, sich aber mit dem Fingernagel abkratzen lassen, ohne daß eine Beschädigung zurückbleibt. Der lateinische Name rhizoctonia heißt Wurzeltöter, weil derselbe Pilz auch das Wurzelsystem umspinnt und zum Teil zum Absterben bringen kann. Dadurch leidet natürlich der Ertrag merklich. Sonst ist der Schwarzgrind aber nicht besonders gefährlich, wenn er auch in den letzten Jahren öfters genannt worden ist. — Dann gibt es noch den Silber- und Zwerggrind (Abb. 3); ersterer erzeugt kreisförmige Riesen, letzterer ist perlartig. — Wenn die Schale fast völlig zerstört ist, dann spricht man von Räude oder Krätze (Abb. 2); Erreger sind Milben, Älchen oder Pilze. Unter leicht verfärbten Flecken zeigen sich nach dem Abkratzen braune, feuchte Stellen, auf denen die farblosen Milben schon mit bloßem Auge zu erkennen sind. Es gibt auch hier widerstandsfähige Sorten. — Im Frühjahr erscheinen noch manchmal metallisch glänzende Silberflecken, doch sind die dadurch erzeugten Schädigungen so gering, daß sie übergangen werden können.

Dipl.-Ldw. Li.

Eine neue Winterwicke (vicia pannonica). In der breiten Landwirtschaft kannte man bisher nur die Sand- oder Zottelwicke (vicia villosa). Sie hat den Vorzug, völlig winterfest und massenwüchsig zu sein, aber den Nachteil leichten Ausfallens, so daß das nachfolgende Getreide, oft auf Jahre hinaus, verunkrautet. Vorsichtige Wirte nahmen sie daher nicht in den Fruchtfolgeplan auf, sondern wiesen ihr, im Gemenge mit einer frühen Roggensorte, einen besonderen Schlag zu, wo sie ständig wiederkehrte. In Bayern wurde nun in langjähriger Zucht eine weißblühende Wicke gewonnen, die diese unangenehme Eigenschaft des Ausfallens nicht aufweist. Während die Zottelwicke hellgrüne Blätter an schwachen Stengeln und reichblütige, langgestielte,

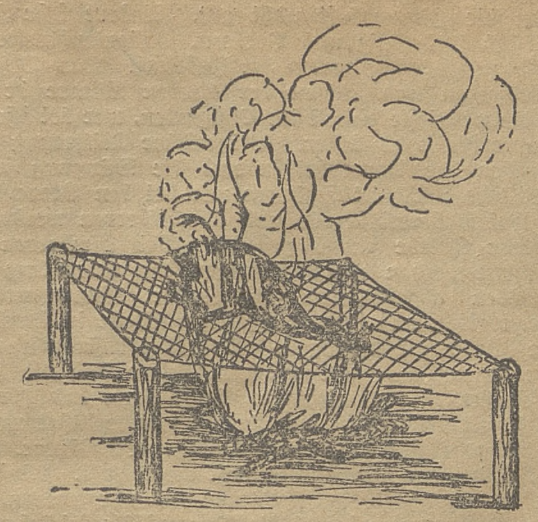


violette Blütentrauben hat (siehe Bild!), sind bei der pannonischen Wicke die Blätter dunkel, die Stengel kräftig und aufrecht und die weißen Blüten stehen zu 2 bis 6 in kurzgestielten Trauben beisammen. Letztere gedeiht ebenfalls auf leichtem Boden. Was man zur Grünfütterung nicht braucht, kann als Dung untergeackert oder als Wickheu oder Silofutter geerntet werden oder endlich zur Samengewinnung stehenbleiben. Der Winterwickenbau macht den Boden unkrautfrei, gar und stickstoffhaltig und schafft die Möglichkeit, zwei Ernten in einem Jahre zu machen. Folgenden interessanten Versuch führte die Bayr. Landessaatzuchtanstalt im Jahre 1927 durch, um die zu erzielenden Grünfuttererträge im Verhältnis mit anderen Hülsenfrüchten festzustellen. Es ergaben (in dz/ha ausgedrückt): Weißbl. Winterwicke (vicia pannonica) 294, Blaubl. Zottelwicke (vicia villosa) 253, Winterpeluschke (pisum arvense) 194, Sommerwicke (vicia sativa) 296. Demnach brachte die ungarische (oder pannonische) Wicke mehr als ihre zottelige Schwester und viel mehr als die Peluschke, und reichte fast an die Sommerwicke heran, ohne das Feld den ganzen Sommer zu beanspruchen.

Dipl.-Ldw. Li.

Viehzucht.

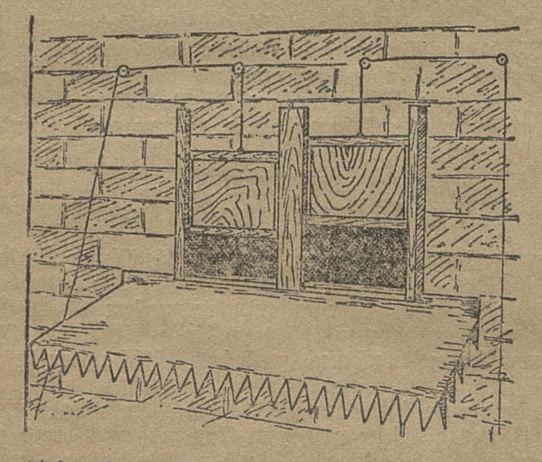
Apparat zum Verbrennen von Kadavern. Verendete Tiere werden wohl fast immer auf den Dunghaufen geworfen oder verscharrt. Wie groß hierdurch die Gefahr der Verbreitung von Seuchen wird, ist wohl nur wenigen Tierhaltern bekannt, denn sonst würde man nicht immer wieder auf obige Mißstände stoßen. Das sicherste Mittel, Kadaver zu beseitigen, ohne daß sie noch weiteren Schaden anrichten können, wird durch Verbrennen bezweckt. Leider aber brennen Tierleichen sehr schlecht, zumal wenn man sie in ein offenes Feuer wirft. Um aber eine restlose Verbrennung



zu erzielen, bediene man sich folgender Vorrichtung (s. Abb.). Vier kleine Pfähle werden im Quadrat in die Erde geschlagen und darüber ein altes, aber starkes Drahtgeflecht gespannt, ungefähr 30 Zentimeter über dem Erdboden. Unter diesem Apparat legt man ein starkes Feuer an, welches den oder die auf das Drahtgeflecht gelegten Kadaver vollständig vernichten wird. W. Schr.

Geflügelzucht.

Ein wohlgeschützter Taubenausflug. Im Winter wird das Geflügel nicht nur von vielen Krankheiten heimgesucht, sondern es stellen sich auch allerlei Räuber ein, die ihm nach dem Leben trachten. Scheinbar ist ja das auf der Erde bezw. dort in Ställen nächtigende Geflügel weit mehr den Verfolgern ausgesetzt als z. B. die Tauben, die doch in einer gewissen Höhe in Schlägen nisten. Das Taubenfleisch bezw. -blut muß aber auf die vierbeinigen Räuber einen besonderen Reiz ausüben, sonst würden wir nicht feststellen können, daß gerade die Tauben mehr als alle anderen Arten Geflügel in erster Linie unter ihnen zu leiden haben. Die Geflügelzüchter können den auf diese Weise erzeugten Verlusten steuern, wenn sie die Stallungen beizeiten abends sorgsam schließen und sie erst wieder öffnen, wenn es voller Tag ist. In ganz besonderer Weise ist dies auch bei den Taubenschlägen nötig.



Die diesen Ausführungen beigegebene Abbildung zeigt, in welcher einfachen, aber sicheren Weise der Taubenfreund dabei vorgehen kann. An dem Brette vor den Aus- bezw. auch Einfluglöchern der Tauben ist ein in ziemlich scharfen Spitzen endender Blechrahmen angebracht. Wenn, was allerdings stille Voraussetzung ist, die vierbeinigen Räuber nicht von den Seiten oder von oben her auf das Ausflugbrett springen können, dann ist es für sie ganz unmöglich, dorthin von unten aus zu gelangen. Kommt nun der Taubenzüchter eben seiner Verpflichtung nach, d. h. schließt er den Schlag beizeiten mit Hilfe der Klappen, die auf Rollen durch eine Schnur geleitet werden, öffnet er aber auch nicht vorzeitig, so sind seine Tauben gesichert, und er selber bleibt somit vor empfindlichen Verlusten bewahrt. Als Räuber, die durch diese einfache Vorrichtung abgehalten werden, kommen hauptsächlich in Betracht: Marder, Iltisse, „große" Wiesel und auch geflügelfeindliche Katzen. Jetzt, wo für diese alle das Futter draußen knapp wird, suchen sie die Gehöfte heim, besonders auch gern die Taubenschläge, um ihren Hunger zu stillen. Daher: Vorsicht! und abermals: Vorsicht! ! Ida Pötsch-Schorwitz.

Kükenaufzucht. Bei allen Züchtern ist der Durchfall der jungen Küken gefürchtet und mit Recht, denn dieser fordert alljährlich die meisten Todesopfer. In meinem Geflügelhof ist diese Krankheit nie aufgetreten, da wir Vorbeugungsmittel anwenden, und zwar wird statt des Trinkwassers nur ganz leichter Kamillentee gegeben, den die Küken ebenso gern wie das Wasser trinken. Außerdem wird vom ersten Tag an ungeschälte Hirse und Bruchreis ungekocht gefüttert. Gekochte Eier geben wir erst nach vierzehn Tagen in ganz kleinen Mengen und auch dann nur, wenn bei den Bruteiern lautere Eier waren, gute Eier werden nie genommen. Viele Züchter reichen aber schon in den ersten Tagen viel gekochte Eier, welche die Tierchen sehr gern fressen. Meist wird dann der kleine Magen überladen und die Folge ist „ein böser Durchfall", der meist zum Tode führt. Sind unsere Küken 14 Tage bis drei Wochen alt, dann geben wir auch Weichfutter, bestehend aus gekochten Kartoffeln, Fischmehl, grober Weizenkleie und Knochenschrot. Die Tiere nehmen dies sehr gern und gedeihen zusehends. An Darmkatarrh ist bei uns noch kein Küken eingegangen. Frau Olga Doubs, Krems.

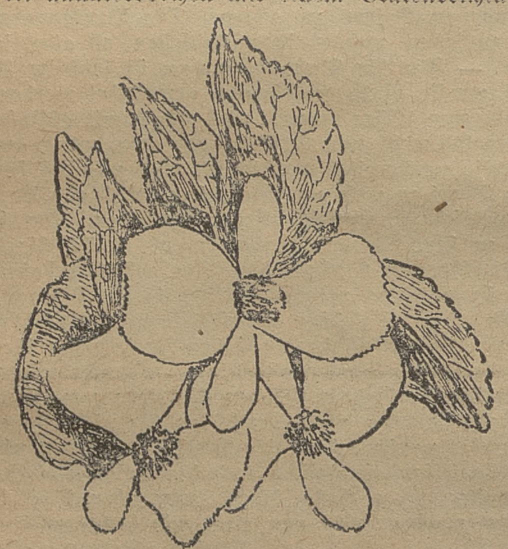
Februararbeiten des Hühnerzüchters. Junghennen, die vom März und April stammen, können ohne Bedenken neben zwei- und dreijährigen Tieren in den Zuchtstamm eingestellt werden. Es ist wohl darauf zu sehen, daß die Zuchthähne Feuer und Lebensmut zeigen; älter als zwei Jahre sollten sie nicht sein. Die Aufbewahrung der Bruteier hat an einem kühlen, doch frostfreien Orte stattzufinden, in dem sie wagerecht auf Torfmull oder auf eine Papierschicht gelegt werden. Jeden Tag werden sie um ein Drittel ihrer Achse gedreht. Um die Verdunstung des Einhaltes zurückzudrängen, werden sie mit einer dünnen Lage Papier bedeckt. Zeigen sich im Februar Glucken, so sind sie als solche auszunutzen. Neben dem bisherigen Futter ist besonders auf die Darreichung gekeimten oder aufgegangenen Hafers zu achten. Die Brutapparate sind instand zu setzen, und es ist nachzusehen, ob alles in Ordnung ist. — Für die Truthennen ist jetzt im Februar die Zeit, wo sie zu Zwangsbruten verwendet werden. Wer damit bis zum März wartet, muß sich damit abfinden, daß die Puten sich nicht zum Brüten bequemen, wenn auch sonst alles richtig vorbereitet worden ist. Ist nämlich der Eierstock der Tiere zu weit entwickelt, dann sind alle Bemühungen vergeblich, sie zum Brüten zu zwingen. Im übrigen ist es zu dem Zwecke ganz gleich, ob es sich hierbei um ältere Truthennen handelt, die schon gebrütet haben, oder ob wir dazu junge nehmen, denen dieser Vorgang noch fremd ist. Die Mast der überschüssigen Puterhähne setzt jetzt in verstärktem Maße ein, sollen sie doch um die Osterzeit herum leckere Braten abgeben. — Immer wieder muß hier, für die landwirtschaftlichen Betriebe wenigstens, der verstärkten Haltung und Zucht der Perlhühner das Wort geredet werden; denn die Perlhühner legen nicht nur ausgezeichnet, sondern leisten auch der Feldwirtschaft prächtige Dienste. Dem Hahn sollten vier oder fünf Hennen beigegeben werden, nicht nur eine, wie das gewöhnlich geschieht. Paul Hohmann-Zerbst.

Würmer bei Tauben. Unter allen Parasiten, unter denen unsere Tauben zu leiden haben, sind es die inneren Würmer, denen noch viel zu wenig Beachtung seitens des Züchters geschenkt wird, obgleich diese Schmarotzer manches Taubenleben auf dem Gewissen haben. Im großen und ganzen sind es vier Sorten von Würmern, die bei Tauben vorkommen: der Bandwurm im Darm, der Spulwurm in den Därmen, im Magen und Vormagen, der Fadenwurm im Bindegewebe der Luftröhre und der Haarhalswurm im Dünndarm. Im allgemeinen gibt die Taube den Befall von Würmern zu erkennen durch trübe, blasse und auch wohl wässerige Augen, übelriechenden Kot, Trägheit, Appetitmangel, schleimigen Durchfall und Schwund der Brustmuskeln. Das sicherste Anzeichen aber

ist stets der Abgang der Würmer im Kot. Dieser ist darum stets bei Tauben, die genannte Krankheitserscheinungen aufweisen, genau zu untersuchen, weil man nach Feststellung der Art der Würmer danach die spezielle Behandlungsweise einrichten kann. Zur Abtreibung des Bandwurms macht man aus ½ Gramm gepulverter Arecanuß, die möglichst frisch sein soll, und etwas Butter eine Pille, gibt diese morgens nüchtern ein und kurz hinterher noch ½ Teelöffel Rizinusöl. Der Spulwurm ist wohl der verbreitetste Wurmparasit. Seine Eier lassen sich im Kot nachweisen. Durch Aufnahme von mit Kot beschmutztem Futter werden die andern Tauben infiziert. Zur Bekämpfung ist darum zunächst der Schlag gründlich zu desinfizieren. Die Abtreibung der Würmer geschieht wie vor durch Arecanuß oder durch Verabreichung täglich nüchtern je 0,02 Gramm Brechweinstein in warmem Wasser gelöst oder durch mehrere Körner überzuckerten Wurmsamens. In das Trinkwasser gebe man etwas Bittersalz. Zur Vertreibung des Faden- und des Haarhalswurms verwende man die gleichen Mittel. Auch 4—5 Tropfen Anisöl mit Salatöl gemischt oder Benzin mit Öl gemischt tun gute Dienste. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Eine Schiefblattneuheit. Es handelt sich um eine Zuchtform der Begonia semperflora, also des immerblühenden Schiefblattes. Blumenfreunde werden sich erinnern, daß diese Schiefblattart stark in den Schmuckanlagen unserer großen Städte vertreten ist, wo Ränder und Beete daraus gebildet werden, die in überreicher Pracht von Juni ab bis in den Oktober hinein blühen, bis die ersten harten Fröste sie abtöten. Daher auch die Bezeichnung „immerblühend". Es gibt zahllose Züchtungen dieses Schiefblattes, durchweg in den verschiedenen Tönen von rot und dunkelpurpur bis zum zarten rosa. In diesem Falle handelt es sich um eine neuere Züchtung, die der Züchter nicht umsonst mit der lateinischen Bezeichnung P. grandiflora delicata versehen hat. Auf Deutsch heißt das großblütig von delikatester Färbung. Beides trifft zu. In bezug auf Reichblütigkeit ist diese Sorte unter ihren Arten unerreicht. Sie eignet sich so recht als unermüdlich blühende Schmuckpflanze für den Garten; aber nicht weniger auch für das Zimmer. Dort, kühlstehend blüht sie vom September bis zum April ununterbrochen mit einem Blütenreichtum, der



schier unfaßbar ist. Nur müssen die Pflanzen recht hell stehen. Man kann sie aus Samen ziehen, aber auch aus Stecklingen. Als Erdreich gibt man eine Mischung Sand und Humus im Verhältnis von 1:2. Die Samen werden am besten, nämlich für den Schmuck von Zimmer und Wintergärten, Anfang Juli ausgesät, einmal verstopft und als kräftige Pflanzen Mitte September einzeln in Töpfe gesetzt. Bringt man sie dann, nachdem sie gegen die ersten Fröste geschützt sind, etwa Ende Oktober in das Zimmer, so hat man bald darauf Blüten, die, wie schon gesagt, bis Anfang April und Anfang Mai dauern. Man kann aber auch schon im Mai säen, ist damit etwa 4 Wochen voraus, die Blüte beginnt zu Mitte September, doch vertragen solche Pflanzen die Zimmerluft nicht gut. Andere sehr schöne Sorten sind Zulukönig und Brillant. Gartendirektor Js.

Obst- und Gemüsegarten im Februar. Das Beschneiden, Ausputzen und Lichten der älteren Bäume ist noch immer die wichtigste Arbeit im Obstgarten, nur bei scharfem Frost unterbleibt es besser. Bei milder Witterung wird das Graben der Baumscheiben und die Düngung fortgesetzt. Mit dem Schnitt beginnen wir bei den Beerensträuchern. Bei Johannisbeeren und Stachelbeeren werden die einjährigen Triebe etwas gestutzt. Bei Himbeeren und Brombeeren werden alle vorjährigen Tragruten kurz über dem Boden abgeschnitten. Edelreiser können noch geschnitten werden und sind an schattiger Stelle in Sand oder lockerer Erde einzuschlagen. Von Beerensträuchern sind Ableger zu machen. Bei offenem Wetter sind die Frühjahrspflanzungen vorzunehmen, ebenso kann das Pfropfen in den Spalt bei Stein- und Kernobst ausgeführt werden, wie auch das Umpfropfen schlecht tragender Bäume. Auch ist eine Düngung mit Jauche jetzt angebracht. Einschneidende Baumbänder sind zu entfernen und zu erneuern. Dabei ist nachzuprüfen, ob auch die Baumpfähle feststehen und nicht durch Scheuern die Bäume verletzen. Durch Frost gehobene Herbstpflanzungen sind wieder festzutreten. Die Spaliere sind auf ihre Dauerhaftigkeit und Festigkeit zu prüfen. Spalierobst, namentlich Pfirsiche und Aprikosen, sind an sonnigen Tagen zu verhängen, um ein zu frühes Austreiben zu verhindern. Jetzt ist es auch höchste Zeit, den Weinstock zu beschneiden. Wartet man länger, so verliert er nach dem Schnitt viel Saft, er „blutet", wie der Gärtner sagt; durch einen zu spät ausgeführten Schnitt kann man so eine ganze Anlage gefährden. Bei allen auszuführenden Arbeiten ist gleichzeitig fleißig Umschau nach Raupennestern und sonstigen Schmarotzern zu halten. — Nicht nur der Obstgarten, auch der **Gemüsegarten** macht uns jetzt schon allerlei Arbeit, wenn diese auch mehr vorbereitender Art ist. Vor allem nimmt uns die Frühtreiberei in Anspruch. Die Frühbeete erfordern viel Aufmerksamkeit, Zeit und Arbeit. Wer aber durch seinen Beruf den größten Teil des Tages anderweitig gefesselt ist, also die nötige Zeit nicht aufbringen kann, läßt die frühe Treiberei lieber sein und begnügt sich später mit kalten Kästen. In seinem Schrebergärtchen wird er dabei auch gut fahren. Bei mildem, frostfreiem Wetter sind die Beete für Frühgemüse herzurichten. Gegen Ende des Monats können dann schon bei abgetrocknetem Boden die ersten Aussaaten von Möhren, Spinat, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Salat und Erbsen gemacht werden, ebenso von allerlei Gewürzpflanzen, wie Dill, Fenchel, Kerbel Kümmel, Salbei und Zichorie. Bei Frostgefahr ist diesen Aussaaten eine dünne Decke zu geben. Frühkartoffeln sind anzukeimen. Auch Rhabarberpflanzungen können jetzt gemacht werden. Den Boden dafür wählt man möglichst durchlässig und warm. Da eine solche Anlage 8—10 Jahre überdauern soll, ist er entsprechend herzurichten, tief zu graben und sehr gut zu düngen. th.

Für Haus und Herd.

Sonntagstorte. Zutaten: 2 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 80 Gramm Weizenmehl, Schlagrahm und eingekochte Früchte. Eier und Zucker werden 15—20 Minuten gut gerührt, dann gibt man die geschmolzene Butter hinzu und darauf nach und nach das Mehl unter beständigem Rühren. Den Teig tut man in eine gut eingefettete und ausgestreute Form und bäckt bei ebenmäßiger Wärme 20—25 Minuten. Der gestürzte Kuchen wird noch warm mit Fruchtsaft übergossen. Vor dem Servieren garniert man die Torte mit Früchten und überstreicht sie gut mit Schlagrahm.

Fleischfarse mit Sellerie. In eine feuerfeste Form legt man zu unterst eine Lage Fleischfarse, darauf eine Lage gekochter Sellerieschieben und als Abschluß wieder eine Lage Fleischfarse. Das Ganze kocht man im Wasserbade eine Stunde lang und serviert es mit geschmolzener Butter oder Selleriestunke.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Marian Hepke, für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.